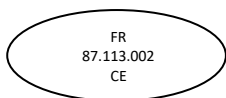


CUISINE CENTRALE DU PALAIS SUR VIENNE

Rue Pierre Mendès France
87410 Le Palais sur Vienne

Tel : 05 55 35 21 02

Mail : cuisinecentrale@lepalaisurvienna.fr



Dénomination :	Filet de lieu vapeur
Fiche numéro :	311

Grammage Portion en kilogramme : 0,13

Liste des ingrédients

Produits	Composition
Filet de lieu	Dos de lieu noir
Mirepoix de légumes	Carotte (32% mini), poireau (16% mini), céleri rave (12% mini), navet (12% mini), oignon (8% mini).
Fumet de poisson 900g (36-60L) Chef	Poisson blanc (22%), sel, sirop de glucose, maltodextrine, oignon, huiles végétales (huile de tournesol et huile de palme), arôme (avec poisson et céleri), extrait de levure, acidifiant (acide citrique), extrait de champignons et de poireau, fécule de pomme de terre
Vin de table blanc cave d'Argentat conditionnement 12 pièces	VIN DE LA COMMUNAUTE EUROPEENNE
Crème liquide 35% UHT (1Lx6) PPF	Fournisseur 1 et 2 : crème de lait, émulsifiants : E472b, stabilisant : E407. Fournisseur 3 : crème de lait, stabilisant : E407
Fleur de maïs 1K Tipiak	Amidon de maïs, sulfite

Liste des allergènes

Produits	Allergènes
Filet de lieu	Poisson
Mirepoix de légumes	Céleri
Fumet de poisson 900g (36-60L) Chef	Poisson et céleri. Traces de lait, œuf, blé, crustacés et mollusques
Vin de table blanc cave d'Argentat conditionnement 12 pièces	Sulfites
Crème liquide 35% UHT (1Lx6) PPF	Lait
Fleur de maïs 1K Tipiak	Sulfite

Informations nutritionnelles pour 100 grammes en gramme

Energie en kcal	108,37
Graisses	3,68
Dont acides gras saturés	1,91
glucides	2,84
Dont sucres	0,50
Fibres alimentaires	0,11
Protéines	15,35
Sel	0,35